

Gelatina de Naranja y Piña

Meal Components: Fruits

Desserts, C-11

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Agua		2 tza		1 Cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine el agua, gelatina y azúcar. Cocine en fuego mediano, mezclando frecuentemente hasta que el azúcar se disuelva en la gelatina, de 2 a 3 minutos. Remueva del fuego. 2. Escorra la piña, reserve el jugo. Para 50 porciones, reserve 2 tazas de jugo. Para 100 porciones, reserve 1 cuarto gl del jugo. 3. Mezcle el jugo de naranja con el jugo de piña en la mezcla de gelatina. Deje enfriar hasta que empiece a espesar por 30 minutos. 4. Doble en la piña, compota de manzana y las
Gelatina sin sabor	3 oz	3/4 tza	6 oz	1 1/2 tza	
Azúcar	5 1/4 oz	3/4 tza	10 1/2 oz	1 1/2 tza	
Piña enlatada, trituradas en jugo	3 lb 5 oz	1 Cuarto gl 2 1/3 taza (1/2 lata #10)	6 lb 10 oz	3 Cuarto gl 2/3 tza (1 lata #10)	
Jugo de naranja, congelado, concentrado, reconstituido		3 Cuarto gl 2 tza		1 gl 3 Cuarto gl	
Compota de manzana enlatada	3 lb 6 oz	1 Cuarto gl 2 tza	6 lb 12 oz	3 Cuarto gl (1 lata	

nueces picadas (opcional)

5 1/4 oz

1 1/4 tza

10 1/2 oz

2 1/2 tza

5. Vierta 7 lb 12 oz (3 cuarto gl 1 ½ taza) de la gelatina con fruta en cada bandeja sobre mesa de vapor (12" x 20" x 2 ½"). Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas.

6. Refrigere toda la noche o hasta que este listo.

7. Corte cada bandeja 5x5 (25 porciones por cada bandeja)

Serving	Yield	Volume
1 porción otorga ½ taza de fruta	50 Porciones: 15 lb 8 oz 100 Porciones: 31 lb	50 Porciones: 2 bandejas sobre mesa de vapor 100 Porciones: 4 bandejas sobre mesa de vapor

Nutrients Per Serving			
Calorías	91	Grasa saturada	Hierro
Proteínas	1 g	Colesterol	Calcio 12 mg
Carbohydrate	23 g	Vitamina A 69 IU	Sodio 6 mg
Grasa total		Vitamina C 31 mg	Fibra dietetica 1 g